

Prêt à consommer - Livraison et préparation incluses

« Vraie » vaisselle mise à disposition, que nous récupérerons à l'issue de l'évènement

<b>BUFFET : service sur table (à fournir)</b> <b>PLATEAU REPAS : service en panier individuel</b>	<b>Nb de personnes</b>	<b>Prix € TTC</b>	<b>Total € TTC</b>
<p><b>APERITIF</b></p> <p>Légumes locaux de saison à croquer ou en salade faite maison (ex. : carottes, concombres, tomates, radis, lentilles,...)</p> <p>Terrines de canard occitanes (fumé, au Sauternes, aux olives,...)</p> <p>Plateau de charcuteries tarnaises prédécoupées (ex. : jambon blanc, saucisse sèche de Lacaune, chorizo)</p> <p>Plateau de fromages (ex. : Cantal, Tomme brebis, Tome de vache,...)</p> <p>Fruits locaux de saison à croquer (ex. : pommes, fraises, pêches, prunes, raisins,...)</p> <p>Baguettes de pain artisanales</p>		9,00	
<p><b>BUFFET – Menu complet</b></p> <p>Gâteaux apéritifs tarnais</p> <p>Légumes locaux de saison à croquer ou en salade faite maison (ex. : carottes, concombres, tomates, radis, lentilles,...), avec sauce</p> <p>Pâtés de porc tarnais élevés sur paille ou en plein air</p> <p>Terrines de canard occitanes (fumé, au Sauternes, aux olives,...)</p> <p>Rillettes de canard et de bœuf tarnaises</p> <p>Tapenades (vertes et noires) &amp; Tartinades de légumes tarnaises (ex : carottes au curry, houmous, lentilles aux cèpes,...)</p> <p>Plateau de charcuteries tarnaises prédécoupées (ex. : jambon cru de Lacaune vieilli 12 mois, lonzo, saucisse sèche de Lacaune et chorizo)</p> <p>Plateau de fromages (ex. : Cantal, Tomme brebis, Tome de vache, crottin de chèvre, petit fripon de brebis,...)</p> <p>Salade de fruits locaux de saison faite maison (ex. : pommes, fraises, pêches, prunes,...)</p> <p>Dessert (ex. : nougats, pains d'épices nature, au chocolat, sablés...)</p> <p>Baguettes de pain artisanales (farine blanche, jaune ou au charbon)</p>		15,00	
<p><b>PLATEAU REPAS, servi dans des paniers individuels</b></p> <p><b>Entrée-Plat-Fromage-Dessert</b></p> <p>Salade de crudités locaux de saison faite maison (ex. : tomates, concombre, melon, radis, lentilles,...)</p> <p>Une viande ou charcuterie locale (ex : lonzo, jambon cru de Lacaune vieilli 12 mois ou jambon blanc, saucisse sèche Lacaune coupée, chorizo,...) et son accompagnement fait maison</p> <p>Fromage (ex : Cantal, St Nectaire,...) &amp; pain artisanal</p> <p>Dessert (ex : salade de fruits de saison faite maison, gâteaux, pruneaux moelleux, nougat,...)</p> <p><b>Veillez nous préciser s'il faut des menus végétariens ou sans gluten ou autre régime alimentaire.</b></p>		15,00  Sans fromage : 14,00	



# OFFRE BUFFET & PLATEAUX REPAS individuel

2020 (v2)

	Quantité	Prix € TTC	Total € TTC
<b>Boissons</b>			
Carafe d'eau albigeoise - Optez pour celle-ci au lieu des bouteilles d'eau consommées partiellement qui finissent à la poubelle ☺		Gratuit 👍	
Eau de source (des Pyrénées de préférence) – bouteille d'1,5 litre		2,00 € TTC	
Eau de source (des Pyrénées de préférence) – petite bouteille		1,00 € TTC	
Eau pétillante (des Pyrénées de préférence) – bouteille d'1,5 litre		2,50 € TTC	
Jus de fruit Occitan – bouteille d'1 litre (pomme, poire, raisin)		4,00 € TTC	
Sirop herbes aromatiques tarnais – bouteille de 25 cl		5,50 € TTC	
Bouteille de vin de Gaillac Blanc V. Lourac – 75 cl.....		7,00 € TTC	
Bouteille de vin de Gaillac Rosé V. Lourac – 75 cl.....		7,00 € TTC	
Bouteille de vin de Gaillac Rouge V. Lourac – 75 cl.....		7,00 € TTC	
Bouteille de vin rouge Château MONTELS – 75 cl.....		10,00 € TTC	
Bouteille de vin rouge VIGNÉ ou Rotier – 75 cl.....		14,00 € TTC	
Bouteille de vin Méthode Gaillacoise (pétillant)		14,00 € TTC	
Bière Belles de Trebas ou Brasserie d'Olt – bouteille de 33 cl (blonde, brune, rousse, blanche)		4,00 € TTC	
Bière Belles de Trebas – bouteille de 75 cl (blonde, brune, rousse, blanche)		7,00 € TTC	
<b>OPTIONS :</b>			
Frais de déplacement : Offert si 20 km autour d'Albi. Au-delà, nous consulter (~0,5 €/km)			
Livraison dimanche ou jour férié	1	20 € TTC	
Présence de Crok'Papilles pour gérer le service et délivrer des informations sur les produits (conseil : présence la 1 <sup>ère</sup> 1/2h)	Nb 1/2h :	25,00 € TTC /demi-heure	
<b>TOTAL MENUS, BOISSONS ET OPTIONS</b>			

Tous les produits sont issus de producteurs tarnais voire Occitans. Ils sont susceptibles de varier et d'être remplacés par un produit équivalent en cas de non disponibilité du producteur (ex : rupture de stock, météo).

Offre valable jusqu'au 31/10/2020 (susceptible de changement ensuite compte tenu des saisons).

Frais de livraison offerts sur Albi. Soumis à devis pour les autres zones.

**Commande à nous retourner à minima 8 jours avant la date de la livraison à [contact@crokpapilles.fr](mailto:contact@crokpapilles.fr), accompagnée d'un règlement de 50% de la commande\*.**

Date de livraison : le _____	Heure où le repas doit être prêt : _____ (prévoir 1/2h de mise en place)
Contact (NOM, Prénom et téléphone portable de préférence) :	
Adresse du lieu de livraison :	
Adresse de facturation (si différente) :	
Signature et cachet (si professionnel) :	

\* Pour un règlement par virement :  
IBAN : FR76 1120 6200 3600 3621 9109 249  
AGRIFRPP812

